

AENO

Recepten voor de AENO EG2



aeno.com



Filet mignon

Rundersteak

Varkensribbetjes in
zoetzure saus

Gegrilde kipfilet

Kalkoensteak in de
yoghurtmarinade

Kip shish kebab

Kippenvleugels in de
soja-en-mosterd

Zalmsteak

Tonijn in de pittige zoete
marinade

Forel in de
kokosmarinade

Gegrilde garnalen

Spies inktvissen

Gegrilde groenten

Klassieke hamburger

Kipburger

Kipburger met appels

Boterhammen met groenten

Broodjes ham

Mozzarella enveloppen

Gegrilde worstjes

Varkensrolletjes met
pruimen en champignons

Lula kebab

Spies van spekzwammen

Klassieke hotdog

Filet mignon

●●○○○ Moeilijkheidsgraad Laag	 Bereiding 2 min	 Koken 5-7 min	 Porties 2
---	---	---	---

Hoe te bereiden:

Zout en peper het vlees, bepoeder het met droge knoflook en smeer het aan alle kanten in met olijfolie.

Vet de grillplaten in met olie. Stel op de grill de gewenste temperatuur in (medium of maximum, afhankelijk van het gewenste resultaat). Wanneer de indicator blauw oplicht, is de grill heet en is het tijd om het vlees te leggen.

Leg het vlees op de onderste grillplaat en druk het lichtjes aan met de bovenste plaat. Bak tot het klaar is (5-7 minuten).

Ingrediënten:

Runderhaas	300 g
Olijfolie	20 g
Droge knoflook	5 g
Zeezout naar smaak	
Gemalen zwarte peper	1 snuifje



Rundersteak

●●●●○ Moeilijkheid Medium	 Bereiding 60 min	 Koken 5 min	 Porties 2
---	--	---	---



Ingrediënten:

- Runderlapjes600 g (4 stuks)
- Droge knoflook
- Cayennepeper
- Tijm
- Paprikapoeder
- Grill kruiden
- Zout

Hoe te bereiden:

Wrijf het vlees aan alle kanten goed in met droge knoflook, cayennepeper, tijm, paprikapoeder, grillkruiden en zout. Marineer het 1 uur in de koelkast.

Vet de grillplaten in met olie. Stel op de grill de gewenste temperatuur in (medium of maximum, afhankelijk van het gewenste resultaat). Wanneer de indicator blauw oplicht, is de grill heet en is het tijd om het vlees te leggen.

Leg het vlees op de onderste grillplaat en druk het lichtjes aan met de bovenste plaat. Bak tot het klaar is.

Varkensribbetjes in zoetzure saus

Ingrediënten:

Varkensribbetjes (gekookt)	600 g
Chiliketchup	150 g
Franse mosterd	35 g
Amerikaanse mosterd	25 g
Hop suneli	
Droge knoflook	
Honing of suiker	40 g
Kruiden voor barbecue	
Zout naar eigen smaak	

Hoe te bereiden:

Laat de gekookte ribbetjes afkoelen tot kamertemperatuur. Meng in een kom chiliketchup, Franse en Amerikaanse mosterd, hop suneli, droge knoflook, honing of suiker, barbecuekruiden en zout en roer goed door elkaar. Bestrijk de afgekoelde ribbetjes aan alle kanten met de bereide saus. Marineer 1 uur in de koelkast.

Vet de grillplaten in met olie. Stel op de grill de gewenste temperatuur in (medium of maximum, afhankelijk van het gewenste resultaat). Wanneer de indicator blauw oplicht, is de grill heet en is het tijd om de ribbetjes te leggen.

Leg de ribbetjes op de onderste grillplaat en druk ze lichtjes aan met de bovenste plaat. Bak tot ze klaar zijn.

●●●●○ Moeilijkheidsgraad Gemiddeld	Bereiding 60 min	Koken 5 min	Porties 2-3
--	--	---	---



Gegrilde kipfilet

Ingrediënten:

Kipfilet	400 g
Citroenschil	5 g
Kruiding voor kip	
Gemalen zwarte peper	
Olijfolie	10 g
Sojasaus	
Zout	

Hoe te bereiden:

Snijd de kipfilet in de lengte in twee delen, voeg citroenrasp, kipkruiden, gemalen zwarte peper, olijfolie, sojasaus en zout toe en meng grondig. Marineer 15 minuten.

Vet de grillplaten in met olie. Stel op de grill de gewenste temperatuur in (medium of maximum, afhankelijk van het gewenste resultaat). Wanneer de indicator blauw oplicht, is de grill heet en is het tijd om de filet te leggen.

Leg de filet op de onderste grillplaat en druk hem lichtjes aan met de bovenste plaat. Bak tot het klaar is.

●●●●○ Moeilijkheidsgraad Gemiddeld	Voorbereiding 15 min	Koken 7 min	Porties 2
--	--	---	---



Kalkoensteak in de yoghurtmarinade

●●●●● Moeilijkheidsgraad Gemiddeld	 Voorbereiding 60 min	 Koken 7 min	 Porties 2
--	--	---	---



Ingrediënten:

Kalkoenfilet	400 g
Griekse yoghurt	200 g
Paprika	50 g
Peterselie	20 g
Gemalen zwarte peper	
Amerikaanse mosterd	15 g
Zout naar smaak	

Hoe te bereiden:

Snijd de kalkoenfilet in 2-3 steaks.
Snijd de kalkoenfilet in 2-3 steaks.
Snijd de paprika en peterselie fijn.
Voeg in een kom yoghurt, mosterd, zout, gemalen zwarte peper en gehakte peterselie toe en meng grondig. Bestrijk de biefstukken met de marinade en marineer ze 1 uur in de koelkast.

Vet de grillplaten in met olie. Stel op de grill de gewenste temperatuur in (medium of maximum, afhankelijk van het gewenste resultaat). Wanneer de indicator blauw oplicht, is de grill heet en is het tijd om de filet te leggen.

Leg de filet op de onderste grillplaat en druk hem lichtjes aan met de bovenste plaat. Bak tot het klaar is.

Kip shish kebab

●●●●● Moeilijkheid Gemiddeld	Bereiding 120 min	Koken 7 min	Porties 2
--	--	--	--



Ingrediënten:

Kipfilet	400 g
Uien	80 g
Paprika	100 g
Sojasaus	
Hop zonneeli	
Gemalen zwarte peper	
Franse mosterd	
Kruiden voor shish kebab	
Zout naar eigen smaak	

Hoe te bereiden:

Snijd de kipfilet in blokjes van 3 cm. Snijd de ui in ringen. Snijd de paprika in blokjes van 3 cm. Voeg sojasaus, hop suneli, gemalen zwarte peper, Franse mosterd, barbecuekruiden en zout toe aan het vlees en meng grondig.

Leg een laag uien in een bord, leg het vlees op de uien en bedek het vlees met nog een laag uien. Marineer 2 uur in de koelkast. Haal het vlees eruit en rijg het om en om met uien en paprika aan spiesen. Haal 4-5 spiesen met barbecue.

Vet de grillplaten in met olie. Stel op de grill de gewenste temperatuur in (medium of maximum, afhankelijk van het gewenste resultaat). Als de indicator blauw oplicht, is de grill heet en is het tijd om de kebab te plaatsen.

Leg de kebab op de onderste grillplaat en druk hem lichtjes aan met de bovenste plaat. Bak tot het klaar is.

Kippenvleugels in de soja-en-mosterd marinade

Ingrediënten:

Kippenvleugels	300 g
Sojasaus	20 g
Amerikaanse mosterd	50 g
Droge knoflook	
Gemalen zwarte peper	
Zout naar eigen smaak	

Hoe te bereiden:

Snijd de vleugels in tweeën, snijd de uiteinden eraf en doe de vleugels in een kom. Voeg vervolgens de sojasaus, Amerikaanse mosterd, droge knoflook, gemalen zwarte peper en zout toe en meng alles goed door elkaar. Marineer 20 minuten.

Vet de grillplaten in met olie. Stel op de grill de gewenste temperatuur in (medium of maximum, afhankelijk van het gewenste resultaat). Wanneer de indicator blauw oplicht, is de grill heet en is het tijd om de vleugels te leggen.

Leg de vleugels op de onderste grillplaat en druk ze lichtjes aan met de bovenste plaat. Bak tot ze klaar zijn.

●●●○○ Moeilijkheidsgraad Gemiddeld	Voorbereiding 20 min	Koken 7 min	Porties 2
--	--	---	---



Zalmsteak

●●●●● Moeilijkheid Medium	Voorbereiding 5 min	Koken 7 min	Porties 3
---	---	---	---



Ingrediënten:

Zalmsteaks	3 stuks
Gedroogde rozemarijn	20 g
Salie	5 g
Gemalen witte peper	
Citroensap	10 g
Olijfolie	20 g
Zout naar smaak	

Serveer met:

Citroen, groentjes

How to cook:

- Mix rosemary, sage, white pepper, lemon juice and olive oil in a bowl. Rub the salmon steaks on all sides with this mixture.
- Grease the grill plates with oil. On the grill, set the desired temperature (medium or maximum, depending on the desired result). When the indicator lights up blue, the grill will be hot and it is time to put the steaks.
- Put the steaks on the bottom grill plate and lightly press them down with the top plate. Fry until ready.
- Serve with a slice of lemon and greens.

Tonijn in de pittige zoete marinade

●●●●● Moeilijkheidsgraad Gemiddeld	 Bereiding 60 min	 Koken 5 min	 Porties 4
--	--	---	---



Ingrediënten:

Tonijnsteaks	600 g (4 stuks)
Sojasaus	25 g
Olijfolie	20 g
Limoensap	40 g
Knoflook	1-2 teentjes
Cayennepeper	0.5 tl.
Gember	5 g
Suiker	30 g
Zout naar smaak	

Hoe te bereiden:

Meng sojasaus, olijfolie, limoensap, fijngehakte knoflook, cayennepeper, gember, suiker en zout in een kom. Wrijf de tonijnsteaks grondig in met de marinade en marineer ze 1 uur in de koelkast.

Vet de grillplaten in met olie. Stel op de grill de gewenste temperatuur in (medium of maximum, afhankelijk van het gewenste resultaat). Wanneer de indicator blauw oplicht, is de grill heet en is het tijd om de steaks te plaatsen.

Leg de steaks op de onderste grillplaat en druk ze lichtjes aan met de bovenste plaat. Bak tot ze klaar zijn.

Forel in de kokosmarinade

●●●●● Moeilijkheidsgraad Gemiddeld	Bereiding 60 min	Koken 5 min	Porties 3
--	--	---	---

Hoe te bereiden:

Meng kokosmelk, limoensap, fijngehakte knoflook, chilipeper, gemalen witte peper, suiker en zout in een kom. Wrijf de vissteaks grondig in met de marinade en marineer ze 1 uur in de koelkast.

Vet de grillplaten in met olie. Stel op de grill de gewenste temperatuur in (medium of maximum, afhankelijk van het gewenste resultaat). Wanneer de indicator blauw oplicht, is de grill heet en is het tijd om de steaks te plaatsen.

Leg de steaks op de onderste grillplaat en druk ze lichtjes aan met de bovenste plaat. Bak tot ze klaar zijn.

Ingrediënten:

Forelsteaks	500 g (3 stuks)
Kokosmelk	250 g
Limoensap	35 g
Knoflook	1-2 teentjes
Rode chilipeper	2 g
Gemalen witte peper	
Suiker	15 g
Zout naar eigen	



Gegrilde garnalen

Ingrediënten:

Koningsgarnalen	350 g
Sojasaus	20 g
Olijfolie	30 g
Citroensap	10 g
Knoflook	1 teentje
Zout naar smaak	
Gemalen zwarte peper	

Hoe te bereiden:

Pel de garnalen en doe ze in een kom, voeg dan sojasaus, olijfolie, citroensap, gehakte knoflook, zout en gemalen zwarte peper toe en meng goed. Marineer 15 minuten.

Vet de grillplaten in met olie. Stel op de grill de gewenste temperatuur in (medium of maximum, afhankelijk van het gewenste resultaat). Als de indicator blauw oplicht, is de grill heet en is het tijd om de garnalen te leggen.

Leg de garnalen op de onderste grillplaat en druk ze lichtjes aan met de bovenste plaat. Bak ze tot ze bruin zijn.

Leg de gare garnalen op een bord en besprenkel ze met citroensap.

●●●●○ Moeilijkheidsgraad Gemiddeld	Voorbereiding 20 min	Koken 7 min	Porties 2
--	--	---	---



Spies inktvissen

●●○○○ Moeilijkheidsgraad Laag	 Voorbereiding 5 min	 Koken 5 min	 Porties 2-3
--	--	--	--



Ingrediënten:

Inktvisfilet	300 g
Limoen	1 st.
Olijfolie	40 g
Gemalen zwarte peper	
Zout naar smaak	

Hoe te bereiden:

Pel de inktvisfilet en snijd hem in ringen. Week de spiesen 10-15 uur in water. Steek de inktvissen op spiesjes, voeg zout en peper toe en besprenkel met olijfolie.

Vet de grillplaten in met olie. Stel op de grill de gewenste temperatuur in (medium of maximum, afhankelijk van het gewenste resultaat). Wanneer de indicator blauw oplicht, is de grill heet en is het tijd om de inktvissen te plaatsen.

Leg de inktvissen op de onderste grillplaat en druk ze lichtjes aan met de bovenste plaat. Bak ze tot ze bruin zijn.

Leg de gare inktvissen op een bord en besprenkel ze met limoensap.

Gegrilde groenten

●●○○○ Moeilijkheidsgraad Laag	 Vorbereiding 15 min	 Koken 7 min	 Porties 2-3
---	---	---	---

Hoe te bereiden:

Snijd courgette en aubergines in ringen. Snijd paprika's in reepjes. Doe de groenten in een kom, voeg olijfolie, gemalen zwarte peper, sojasaus en zout toe en meng goed. Marineer 15 minuten.

Vet de grillplaten in met olie. Stel op de grill de gewenste temperatuur in (medium of maximum, afhankelijk van het gewenste resultaat). Wanneer de indicator blauw oplicht, is de grill heet en is het tijd om de groenten te leggen.

Leg de groenten op de onderste grillplaat en druk ze lichtjes aan met de bovenste plaat. Bak tot ze bruin zijn.

Ingrediënten:

Courgette	70 g
Aubergines	70 g
Rode paprika	50 g
Gele paprika	50 g
Olijfolie	20 g
Sojasaus	15 g
Gemalen zwarte peper	
Zout	



Klassieke hamburger

●●●●● Moeilijkheid Medium	 Vorbereiding 60 min	 Koken 6 min	 Porties 2
---	---	---	---



Ingrediënten:

Rundergehakt	250 g
Cheddar kaas	2 plakjes
Rode uien	30 g
Gepekeld komkommers	20 g
Sla	2 blaadjes
Burgerbroodje	2 stuks
Gemalen zwarte peper	
Zout	
Sauzen (ketchup, mayonaise, mosterd)	

Hoe te bereiden:

Voeg gemalen zwarte peper en zout toe aan het gehakt en meng grondig. Vorm twee ronde platte koeken van het gehakt en zet ze 1 uur in de koelkast. Snijd de uien en komkommers in ringen. Snijd de broodjes doormidden.

Vet de grillplaten in met olie. Stel op de grill de gewenste temperatuur in (medium of maximum, afhankelijk van het gewenste resultaat). Wanneer de indicator blauw oplicht, is de grill heet en is het tijd om het vlees te leggen.

Leg het vlees op de onderste grillplaat en druk het lichtjes aan met de bovenste plaat. Terwijl de koteletten worden gebakken, neem je broodjes en smeer je ze in met ketchup, mayonaise en mosterd. Leg een blaadje sla, ui, komkommer, kaas en kotelet op de bodem van het broodje, dek af met de andere helft van het broodje en druk lichtjes aan.

De hamburger is klaar!

Kipburger

Ingrediënten:

Kipgehakt	250 g
Kaas	40 g
Tomaten	30 g
Ui	15 g
Sla	2 blaadjes
Burgerbroodjes	2 st.
Amerikaanse mosterd	10 g
Ketchup	10 g
Paprikapoeder	
Gemalen zwarte peper	
Zout	

Hoe te bereiden:

Voeg zout, gemalen zwarte peper en paprikapoeder toe aan het gehakt en meng goed. Vorm twee ronde platte koeken van het gehakt en zet ze 1 uur in de koelkast. Snijd de kaas in dunne plakjes. Snijd tomaten en uien in ringen. Snijd de broodjes doormidden.

Vet de grillplaten in met olie. Stel op de grill de gewenste temperatuur in (medium of maximum, afhankelijk van het gewenste resultaat). Wanneer de indicator blauw oplicht, is de grill heet en is het tijd om het vlees te leggen.

Leg de filet op de onderste grillplaat en druk hem lichtjes aan met de bovenste plaat. Terwijl de koteletten gaar worden, neem je broodjes en smeer je ze in met ketchup en mosterd. Leg een blaadje sla, ui, tomaat, kaas, kotelet op de bodem van het broodje, dek af met de andere helft van het broodje en druk lichtjes aan.

De hamburger is klaar!

●●●●● Moeilijkheidsgraad Gemiddeld	 Vorbereiding 60 min	 Koken 7 min	 Porties 2
---	--	--	--



Kipburger met appels

●●●○○ Moeilijkheid Medium	 Vorbereiding 10 min	 Koken 7 min	 Porties 2
---	---	---	---



Ingrediënten:

Kipfilet	200 g
Cheddar kaas	2 plakjes
Appels	120 g
Verse basilicum	2 blaadjes
Sla	2 blaadjes
Burgerbroodjes	2 st.
Mayonaise	25 g
Dijon mosterd	20 g
Gemalen zwarte peper	
Zout	

Hoe te bereiden:

Snijd de kipfilet in 2-3 gelijke plakken, zout en peper ze. Schil de appels, verwijder de pitten en snijd ze in ringen. Was en droog de slabladeren. Snijd de broodjes doormidden.

Vet de grillplaten in met olie. Stel op de grill de gewenste temperatuur in (medium of maximum, afhankelijk van het gewenste resultaat). Als de indicator blauw oplicht, is de grill heet en is het tijd om de filet te leggen.

Leg het vlees op de onderste grillplaat en druk het lichtjes aan met de bovenste plaat. Terwijl de koteletten gaar worden, neem je broodjes en smeer je ze in met mayonaise en mosterd. Leg appels, basilicum en slablaadjes, gekookte kipfilet en kaas op de bodem van het broodje, dek af met de andere helft van het broodje en druk lichtjes aan.

De hamburger is klaar!

Boterhammen met groenten

 Moeilijkheidsgraad Laag	 Vorbereiding 5 min	 Koken 5 min	 Porties 4
--	---	--	--

Hoe te bereiden:

Snijd champignons, tomaten en kaas in dunne plakjes. Was en droog de slabladeren grondig. Snijd paprika's in dunne reepjes. Wrijf het brood grondig in met ketchup en mosterd. Leg champignons op de ene helft van het brood, doe er kaas overheen, dan tomaat, sla, paprika en dek alles af met de andere helft van het brood. Je krijgt 4 sandwiches.

Stel op de grill de gewenste temperatuur in (medium of maximum, afhankelijk van het gewenste resultaat). Als de indicator blauw oplicht, is de grill heet en is het tijd om de broodjes te beleggen.

Leg de broodjes op de onderste grillplaat en druk ze lichtjes aan met de bovenste plaat. Bak tot ze bruin zijn.

De broodjes zijn klaar!

Ingrediënten:

Champignons	30 g
Paprika	60 g
Sla	4 bladeren
Tomaten	80 g
Harde kaas	80 g
Ketchup	5 g
Amerikaanse mosterd	5 g
Geroosterd wit brood	8 st.



Broodjes ham

●●○○○ Moeilijkheidsgraad Laag	 Voorbereiding 3 min	 Koken 3 min	 Porties 4
--	--	--	--



Ingrediënten:

Ham	100 g
Harde kaas	80 g
Sla	4 blaadjes
Tomaat	40 g
Ketchup	5 g
Amerikaanse mosterd	5 g
Geroosterd wit brood	8 st.

Hoe te bereiden:

Snijd ham en kaas in dunne plakjes. Was en droog de slabladeren grondig. Snijd de tomaat in dunne ringen. Wrijf het brood grondig in met ketchup en mosterd. Leg ham op de ene helft van het brood, doe er kaas overheen, dan tomaat en sla en dek alles af met de andere helft van het brood. Zo krijg je 4 sandwiches.

Stel op de grill de gewenste temperatuur in (medium of maximum, afhankelijk van het gewenste resultaat). Als de indicator blauw oplicht, is de grill heet en is het tijd om de broodjes te beleggen.

Leg de broodjes op de onderste grillplaat en druk ze lichtjes aan met de bovenste plaat. Bak tot ze bruin zijn.

De broodjes zijn klaar!

Mozzarella enveloppen

●●○○○ Moeilijkheidsgraad Laag	 Voorbereiding 7 min	 Koken 4 min	 Porties 2
--	--	--	--



Ingrediënten:

Mozzarella	100 g
Tomaat	100 g
Basilicum	20 g
Ketchup	10 g
Pitabrood	1 vel

Hoe te bereiden:

CSnijd de tomaat en mozzarella in dunne plakjes. Was de basilicum grondig. Snijd het pitabrood in 4 gelijke delen en smeer het in met ketchup. Leg mozzarella op het pitabrood, dan tomaat erover, voeg een paar basilicumblaadjes toe en rol op in de vorm van een envelop.

Stel op de grill de gewenste temperatuur in (medium of maximum, afhankelijk van het gewenste resultaat). Als de indicator blauw oplicht, is de grill heet en is het tijd om de enveloppen te leggen.

Leg de enveloppen op de onderste grillplaat en druk ze lichtjes aan met de bovenste plaat. Bak tot ze bruin zijn.

Mozzarella-enveloppen zijn klaar!

Gegrilde worstjes

Ingrediënten:

Worstjes	6 stuks
Cherrytomaatjes	10 stuks
Amerikaanse mosterd	50 g

Hoe te bereiden:

Vet de grillplaten in met olie. Stel op de grill de gewenste temperatuur in (medium of maximum, afhankelijk van het gewenste resultaat). Wanneer de indicator blauw oplicht, is de grill heet en is het tijd om de worstjes te leggen.

Leg de worstjes op de onderste grillplaat en druk ze lichtjes aan met de bovenste plaat. Bak tot ze klaar zijn.

Leg de worstjes op een bord of snijplank en voeg tomaten toe. Indien gewenst kun je ze afwerken met mosterd of een andere favoriete saus.

●●○○○ Moeilijkheidsgraad Laag	⌚ Bereiding 2 min	🔥 Koken 5 min	🍲 Porties 2-3
--	--	--	--



Varkensrolletjes met pruimen en champignons

 Moeilijkheidsgraad Gemiddeld	 Vorbereiding 15 min	 Koken 7 min	 Porties 2
--	---	---	---

Hoe te bereiden:

Snijd het varkensvlees in plakjes, leg ze op een snijplank, omwikkel met folie en sla goed plat. Snijd de pruimen en champignons in reepjes en leg ze op het vlees, voeg zout en peper toe en maak er een rolletje van. Je krijgt 4 kleine rolletjes met vulling.

Vet de grillplaten in met olie. Stel op de grill de gewenste temperatuur in (medium of maximum, afhankelijk van het gewenste resultaat). Als de indicator blauw oplicht, is de grill heet en is het tijd om de broodjes te bakken.

Leg de broodjes op de onderste grillplaat en druk ze lichtjes aan met de bovenste plaat. Bak tot ze klaar zijn.

Ingrediënten:

Varkensvlees (collops)	400 g
Pruimen	80 g
Champignons	60 g
Gemalen zwarte peper	
Zout naar smaak	



Lula kebab

●●●●● Moeilijkheidsgraad Gemiddeld	Voorbereiding 15 min	Koken 8 min	Porties 2
--	--	---	---



Ingrediënten:

Varkensgehakt 300 g	300 g
Kipgehakt 150 g	150 g
Ui 200 g	200 g
Gemalen zwarte peper	
Hop zonneeli	
Zout	

Hoe te bereiden:

Meng gehakt van kip en varkensvlees, voeg zout, fijngehakte ui en hop suneli toe en roer goed. Verdeel het gehakt in 4 gelijke porties. Smeer je handen in met zonnebloemolie, neem een deel van het gehakt en steek het op een spies. Druk het gehakt plat langs de spies en vorm er een langwerpige worst van. Doe hetzelfde met de rest van het gehakt.

Vet de grillplaten in met olie. Stel op de grill de gewenste temperatuur in (medium of maximum, afhankelijk van het gewenste resultaat). Als de indicator blauw oplicht, is de grill heet en is het tijd om de lula kebab te bakken.

Leg de spiesen met het vlees op de onderste grillplaat en druk ze lichtjes aan met de bovenste plaat. Bak tot ze klaar zijn.

Spies van spekzwammen

●●●●● Moeilijkheidsgraad Gemiddeld	 Voorbereiding 10 min	 Koken 5 min	 Porties 2
--	--	---	---



Ingrediënten:

Champignons	150 g
Spek	150 g
Harde kaas	50 g
Gemalen zwarte peper	
Zout	

Hoe te bereiden:

Snijd het spek in langwerpige plakjes. Snijd de kaas in middelgrote stukken. Was de champignons, verwijder de steeltjes, droog ze af, zout en peper. Doe een stukje kaas op de champignonhoed, omwikkel met spek en steek de champignon op een spies. Doe hetzelfde met de rest van de champignons. Je krijgt 4-6 spiesjes met barbecue.

Vet de grillplaten in met olie. Stel op de grill de gewenste temperatuur in (medium of maximum, afhankelijk van het gewenste resultaat). Als de indicator blauw oplicht, is de grill heet en is het tijd om de champignons te leggen.

Leg de champignons op de onderste grillplaat en druk ze lichtjes aan met de bovenste plaat. Bak tot ze klaar zijn.

Klassieke hotdog

●●●●● Moeilijkheid Medium	Voorbereiding 5 min	Koken 5 min	Porties 4
---	---	---	---

Hoe te bereiden:

Maak een sneetje langs het broodje en leg het op de grillpanelen, dek af en druk aan met de bovendeksel.

Stel de gewenste temperatuur in op de grill (medium of maximum, afhankelijk van het gewenste resultaat). Terwijl de grill opwarmt, worden de broodjes bruin. Als de indicator blauw oplicht, is de grill heet en is het tijd om de broodjes eruit te halen en de worstjes erop te leggen.

Leg de worstjes op de onderste grillplaat en druk ze lichtjes aan met de bovenste plaat. Bak tot ze klaar zijn.

Terwijl de worstjes bakken, smeer je de broodjes in met mayonaise en ketchup. Leg de worstjes in de broodjes als ze klaar zijn. Bedek de worstjes met mosterd.

De hotdog is klaar!

Ingrediënten:

Worsten	4 stuks
Broodjes voor hotdogs	4 stuks
Ketchup	
Mayonaise	
Mosterd	

